

MENU

Assorted homemade cold meats “ Rebost de Can Lo “*Entremès d'embotits del Rebost de Can Lo***“Escalivada” timbale with anchovies from L’Escala***Timbal d’Escalivada amb anxoves de l’escala***Catalan style Broad beans (with blood sausage and bacon)***Faves a la catalana***Onion soup gratinée***Sopa de ceba gratinada***Estrella’s typical cannelloni from the meat roast***Els canelons del rostit típics de l’hostal Estrella*

Catalan style cod fillet with red pepper, raisins and pine nuts*Llom de bacallà a la catalana amb pebrot vermell, panses i pinyons***Barbecued Steak of Girona’s with chestnuts sauce***Mitjana de vedella de Girona amb salsa de castanyes***Stew Rabbit with mushrooms and prunes***Conill a la cassola amb bolets i prunes***River’s trout with almonds and Spanish ham***Truita de riu del Pirineu amb ametlla i pernil***Stewed pork trotters with prawns***Peus de porc guisats amb llagostins*

Farmhouse bread from Rupit*Pa de pagès de Rupit*

and

Desserts

Postres

MENU 17€ (1 dish, 1 dessert and bread)**MENU 24€** (starter, main, desserts and bread)

Dear clients : In case you have any intolerance or allergy, please, contact to our staff.
Si vostè té alguna intolerància o al·lèrgia, siusplau, contacti amb el nostre personal.

Drinks not included

Begudes no incloses

CARTA

Salad with goat's cheese and nut oil <i>Amanida amb formatge de cabra i oli de fruits secs</i>	13,80€
Fresh pasta with sautéed vegetables and herbes de Provence <i>Pasta fresca amb verdures saltejades i herbes provençals</i>	12,80€
Red peppers stuffed with cod brandade <i>Pebrots de "piquillo" amb brandada de bacallà</i>	14,00€
Stuffed Olot potatoes with tomato and lettuce <i>Patates farcides d'Olot amb tomàquet i enciam</i>	11,80€
Creamy Pals rice with mushrooms and cured sheep's sauce <i>Arròs cremós de pals amb ceps i formatge curat d'ovella</i>	14,70€
Guijuelo D.O. accord-fed Iberian ham with toasted coca del mossèn <i>Pernil de gla D.O. Guijuelo amb coca torrada del mossèn</i>	19,70€

Grilled sole fillet with prawns and with garlic and parsley <i>Llenguado a la planxa amb llagostins amb all i julivert</i>	21,50€
Grilled Collsacabra lamb with garnish <i>Xai del Collsacabra a la brasa amb guarnició</i>	15,80€
Roast Collsacabra's lamb shoulder lamb with pan-roasted potatoes <i>Espatlla de xai del Collsacabra al forn amb patates panadera</i>	16.80€
Holm oak char-grilled meat platter and garnish <i>Graellada de carns a la brasa de carbó d'alzina i guarnició</i>	18,80€
Girona's T-bone steak <i>Entrecot de vedella de la mitjana de Girona</i>	18,70€
Grilled fillet steak with garnish <i>Filet de vedella a la brasa amb guarnició</i>	23,50€
Roquefort sauce or cream of chestnut sauce	4,00€
Farmhouse bread from Rupitt	1,50€
Farmhouse bread from Rupit toasted with tomato	2,00€

IVA included

IVA inclòs